



## Michael Friess

Bäckerei Konditorei Confiserie Sonne-Beck AG | 8500 Frauenfeld  
Brot-Chef 2019

Wettbewerbs-Produktepartner



Veranstalter

HOTEL & GASTRO  
**UNION**  
SEIT 1886

**sbkpv**  
SCHWEIZER BÄCKEREI- UND  
KONDITIONEIPERSONAL-VERBAND

www.brot-chef.ch



## UrDinkelkorn

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### Brühstück (1'100)

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 600 g | Wasser            |
| 500 g | UrDinkel Vollkorn |

### Teig (5'345g)

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 1'500 g | Wasser            |
| 1'600 g | UrDinkel hell     |
| 950 g   | UrDinkel Vollkorn |
| 120 g   | Hefe              |
| 75 g    | Salz              |
| 1'100 g | Brühstück         |

### Garnitur

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | UrDinkel Schrot |
|--|-----------------|

### Vorbereitung

#### Brühstück:

Wasser aufkochen und dem Mehl beigegeben. Gut rühren Das Brühstück am Vortag erstellen und erkalten lassen.

### Herstellung

Den Teig gut kneten. Stockgare 60min. Nach dem abwägen Teiglinge (je 520g) vorsichtig rund wirken und nach einer Entspannungsphase in Stränge formen. Diese nun zu Einstrangzöpfen formen, leicht befeuchten und in UrDinkel Schrot tauchen. Die Brote in gefettete Formen setzen und gären lassen.

### Backen

Mit Dampf bei 230°C fallend ca. 35min backen. Nach halber Backzeit ausformen und mit offenem Zug fertigbacken.

## UrDinkel Kleinbrot

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### Brühstück (410g)

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 185 g | Wasser                 |
| 225 g | UrDinkel Halbweissmehl |

### Teig (1'614g)

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 940 g   | Wasser                 |
| 1'630 g | UrDinkel Halbweissmehl |
| 20 g    | UrDinkel-Gras          |
| 80 g    | Hefe                   |
| 44 g    | Salz                   |
| 400 g   | Brühstück              |

### Garnitur

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | UrDinkel-Schrot   |
|  | UrDinkel Ruchmehl |

### Herstellung

#### Brühstück:

Wasser aufkochen und dem Mehl beigegeben. Gut rühren und erkalten lassen.

#### Teig:

Den Teig gut kneten. Nach dem abwägen die Teiglinge (je 75g) rund schleifen. Anschliessend die Teiglinge für die Knöpfe lang wirken.

#### Knöpfe

Knöpfe flechten und befeuchten. In UrDinkel-Schrot tauchen.

#### Kaisersemmel

Zu Kaisersemmel formen und verkehrt in UrDinkel Ruchmehl absetzen. Erst vor dem Backen wenden.

Die Teiglinge ca. 30min gären lassen.

### Backen

In heissem Ofen mit Dampf 210°C ca. 12min backen. Nach halber Backzeit Zug öffnen.

## UrDinkelkrawatte

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### UrDinkel-Zopfteig (1'218g)

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 360 g | Wasser             |
| 705 g | UrDinkel Weissmehl |
| 21 g  | Hefe               |
| 12 g  | Salz               |
| 30 g  | Milch Pulver       |
| 90 g  | Butter             |

### Füllung

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 360 g | Aprikosenfüllung  |
| 360 g | Zwetschgenfüllung |

### Garnitur

|  |                                |
|--|--------------------------------|
|  | Eier                           |
|  | Gelee                          |
|  | Getrocknete<br>Aprikosenwürfel |

### Herstellung

#### UrDinkel-Zopfteig

Den Teig gut kneten. Dann 60min ruhen lassen und 2-mal aufziehen.

Die vorsichtig rundgeschliffenen und abgewogenen Teiglinge (je 50g) auf ca. 3mm ausrollen und tiefkühlen. Zwetschgen und Aprikosenfüllung (je 30g) auf die ausgerollten Teiglinge streichen, anschliessend satt einrollen. Mit einem Messer von beiden Seiten bis fast zur Mitte einschneiden, die Stränge nach aussen klappen, damit die Füllung sichtbar wird und die Verschlüsse gut zusammendrücken. Teiglinge auf mit Silikonpapier belegte Bleche absetzen und ca. 20min bei Raumtemperatur gären lassen. Mit Ei bestreichen.

### Backen

Bei offenen Zug 200°C ca. 8-10min backen. Nach 2min Zug schliessen, dämpfen und goldgelb ausbacken.

### Garnitur

Nach dem Backen noch heiss gelieren und mit gehobelten Mandeln und Aprikosenwürfel ausgarnieren.

## UrDinkelbrille

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### UrDinkel-Zopfteig (1'218g)

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 360 l | Wasser             |
| 705 g | UrDinkel Weissmehl |
| 21 g  | Hefe               |
| 12 g  | Salz               |
| 30 g  | Milch Pulver       |
| 90 g  | Butter             |

### Herstellung

#### UrDinkel-Zopfteig

Den Teig gut kneten. Dann 60min ruhen lassen und 2-mal aufziehen.

Die Teiglinge (je 60g) in Stränge formen und Brillen flechten. Den Teig ca.20min bei Raumtemperatur gären lassen. Nach der Gare mit Eier bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

### Backen

Bei 210°C ca. 7-8min backen. 2min nach dem einschliessen Dampf geben und nach halber Backzeit Zug öffnen.

## Gemüse-Schiffli

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### UrDinkel-Kuchenteig (320g)

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 75 g  | Wasser             |
| 180 g | UrDinkel Weissmehl |
| 5 g   | Salz               |
| 60 g  | Butter             |

### Guss (162g)

|      |           |
|------|-----------|
| 50 g | Rahmquark |
| 60 g | Milch     |
| 50 g | Eier      |
| 1 g  | Salz      |
| 1 g  | Pfeffer   |

### Gemüse-Schiffli

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 320 g | UrDinkel-Kuchenteig |
| 160 g | Quarkguss           |
| 160 g | Erbsen/Rüebli       |
| 40 g  | Reibkäse            |

### Garnitur

|  |               |
|--|---------------|
|  | Petersilie    |
|  | Kirschtomaten |

### Herstellung

Mehl und Butter gut miteinander verreiben. Wasser und Salz begeben und zu einem Teig mischen. Teig eine Stunde ruhen lassen.

Für den Guss alle Zutaten gut vermischen.

Den UrDinkel-Kuchenteig auf 2mm ausrollen und grosszügig ausstechen. Den Teig in die gefetteten Schiffliformen legen und gut andrücken. Den Rand mit dem Messerrücken abschneiden und mit einer Gabel den Boden stupfen.

Mischgemüse und Guss auf jede Form verteilen. Mit Reibkäse bestreuen.

### Backen

Bei 215°C ca. 12min goldgelb backen.

### Garnitur

Mit einem kleinen Petersilienzweig und einer viertel Kirschtomate ausgarnieren.

## Lachshäppchen

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### UrDinkel-Kuchenteig (213g)

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 50 g  | Wasser             |
| 120 g | UrDinkel Weissmehl |
| 3 g   | Salz               |
| 40 g  | Butter             |

### Masse (170g)

|       |              |
|-------|--------------|
| 100 g | Räucherlachs |
| 65 g  | QimiQ        |
| 5 g   | Senf         |
| 1 g   | Pfeffer      |

### Lachshäppchen

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 200 g | UrDinkel-Kuchenteig |
| 140 g | Lachsmousse         |
| 40 g  | Meerrettichmousse   |

### Garnitur

|  |        |
|--|--------|
|  | Kapern |
|  | Dill   |

### Herstellung

Mehl und Butter gut miteinander verreiben. Wasser und Salz begeben und zu einem Teig mischen. Teig eine Stunde ruhen lassen. Den UrDinkel-Kuchenteig auf 2mm ausrollen und stupfen. Mit einem gezackten 4cm Ausstecher ausstechen und auf Backbleche absetzen.

### Backen

Im kalten Ofen bei 150°C ca. 15-20min backen.

### Fertigstellen

Für das Lachsmousse alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einer Homogenen Masse mixen.

Mit dem Lachsmousse eine Rosette dressieren. Mit Meerrettichmousse in der Mitte nochmals eine mini Rosette dressieren.

### Garnitur

In die Mitte eine Kaper aufsetzen und mit wenig Dill bestreuen.

sofort kühl stellen

## UrDinkel Swisskebab

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### UrDinkel-Zopfteil (406g)

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 120 g | Wasser             |
| 235 g | UrDinkel Weissmehl |
| 7 g   | Hefe               |
| 4 g   | Salz               |
| 10 g  | Milch Pulver       |
| 30 g  | Butter             |

### Kebaptasche

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 400 g | UrDinkel-Zopfteil |
| 280 g | Kebapfüllung      |
|       | Lollo Rosso Salat |

### Füllung (280g)

|       |             |
|-------|-------------|
| 100 g | Cervelat    |
| 100 g | Schlosskäse |
| 40 g  | Mayonnaise  |
| 40 g  | Cantadou    |

### Herstellung

#### UrDinkel-Zopfteil

Den Teig gut kneten. Dann 60min ruhen lassen und 2-mal aufziehen.

Die Teiglinge (von je ca. 40g) vorsichtig rund und anschliessen leicht lang wirken. Auf Backbleche absetzen und ca. 20min gären lassen.

Die Brötchen mit UrDinkel Halbweissmehl stauben und mit einem Weggliholz oder Rollholz in der Mitte abdrücken. Das Ganze vorsichtig stupfen.

#### Backen

Im heissen Ofen, Dampf und geschlossenem Zug bei 220°C ca. 5-6min hell backen.

### Fertigstellen

#### Füllung:

Cervelat und Käse fein schneiden, mit der Mayonnaise vermengen und mit Pfeffer abschmecken.

Die ausgekühlten Brötchen teilen, aushöhlen und mit Salat und Swisskebab Füllung füllen.



## Ur-Biene

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### Teig (8'370g)

|        |             |
|--------|-------------|
| 3000 l | Wasser      |
| 3900 g | Ruchmehl    |
| 900 g  | Bure hell   |
| 300 g  | Hefe        |
| 120 g  | Salz        |
| 150 g  | Milchpulver |

### Garnitur

|  |           |
|--|-----------|
|  | Mohn      |
|  | Maisgries |
|  | Mehl      |

### Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Den Teig nach dem Kneten ausrollen, mit Plastik abdecken und sofort tiefkühlen.

Auf die halbgefrorenen Teigplatten die vorbereiteten Schablonen auflegen und mit einem Messer die Ränder einzeichnen. Die dickeren Platten sind für den Grundkörper und die dünneren Platten sind für den Aufbau.

Mit einer glatten Klinge die Teile ausschneiden und immer wieder kühlen. Blüten und Blätter formen.

Die oberen Teile je in Maisgries oder Mohn tauchen (abwechselnd, sodass es ein gestreiftes Muster ergibt). Nach ausgiebiger Gare diese Teile abdecken und Flügel, Mund...stauben. Flügel einschneiden und Blumen aufsetzen.

### Backen

Mit Dampf bei ca. 200°C fallend backen.

## UrDinkel Nusstängel

Michael Friess, Brot-Chef 2019



### Teig (3'835g)

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 1'250 g | UrDinkel Weissmehl |
| 500 g   | Butter             |
| 25 g    | Vanillezucker      |
| 10 g    | Zimt               |
| 375 g   | Eier               |
| 50 g    | Zitronenschale     |
| 625 g   | Rohrzucker         |
| 500 g   | Haselnüsse         |
| 500 g   | Mandelst bchen     |

### Vorbereitung

Haselnüsse und Mandeln r sten, anschliessend grob hacken.

### Herstellung

Butter, Mehl, Zimt, Vanillezucker und Zitrone vermischen. Eier und Zucker schaumig rühren und darunterziehen. Zum Schluss die vorbereiteten Kerne begeben und im 1.Gang mischen.

Teig kühlen.

Ausrollen auf 15mm, auf Blech geben und in 5cm Bahnen einteilen. Zweimal mit Ei bestreichen und in 2cm breite St cke schneiden.

### Backen

Bei 175 C ca. 15min backen.